

Schoko-Brötchen als Churro Tannenbaum



Zutaten

22 Brötchen
1 Pck. Hefe oder 25 g frische Hefe
60 g Zucker
230 ml lauwarme Milch
480-510 g Mehl
1 Ei
80 g + 1 TL Butter
1 Prise Salz
100 g Schokostückchen

Außerdem:

30 g Butter
2 EL Zucker
1 TL Zimt

So wird's gemacht:

Für den Teig Hefe, Zucker und Milch mischen und ruhen lassen. Mehl, Ei, Butter und Salz hinzufügen und alles zu einem homogenen Teig verkneten, falls der Teig zu klebrig ist, etwas mehr Mehl hinzugeben. Teig mit 1 TL Butter einreiben und Teig in eine Schüssel geben, abdecken und 90 Minuten ruhen lassen.

Die Schokostückchen in die Teig kneten und aus dem Teig 21 gleichgroße und ein etwas kleineres Stück teilen. Für genau gleich große Brötchen: die Teige sind etwa 55 g schwer, das kleine Stückchen 50 g.

Teige zu kleinen Kugeln rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Teigteile begonnen mit der Spitze aneinanderreihen, immer ca. 2 mm Platz lassen zwischen den Bällchen. Das kleinste Teigteil an das andere Ende als „Baumstamm“ legen.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brötchen ca. 20-30 Minuten goldbraun backen.

Butter schmelzen, Zucker und Zimt mischen. Die heißen Brötchen mit der geschmolzenen Butter einpinseln und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Servieren.

